



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK EKMEKTEN PİLİÇ DÖNER SANDVİÇ

2 paket Banvit Yaprak Piliç Döner

6-7 yaprak marul

1 çorba kaşığı acı sos

1 adet çiçek ekmeği

Dip sos için;

3 adet iri salatalık turşusu

3 çorba kaşığı sarımsaklı mayonez

3 çorba kaşığı turşu suyu

1,5 çorba kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı kekik

Yarım soğan

Bir kâsenin içerisine 3 adet küçük küplere bölünmüş salatalık turşusunu ve yarım ince ince kesilmiş soğanı, 3 çorba kaşığı sarımsaklı mayonezi, 3 çorba kaşığı turşu suyunu, 1,5 çorba kaşığı yoğurt ve 1 tatlı kaşığı kekiği ekleyin ve iyice karıştırın.

Tavayı ocağa alın ve 2 paket Banvit yaprak piliç döneri sıcak tavaya atın. Renk alana kadar yaklaşık 10 dakika karıştırarak ısıtın.

1 adet çiçek ekmeği üst alt olarak ikiye kesin. Ekmeğin alt tabanına hazırlanan mayonezli sosu yayarak sürün. Sosun üzerine geliş güzel kesilmiş marulları ve üzerine dönerleri ekleyin. En son dönerlerin üzerine acı sos ekleyin ve üst kapağı kapatın.

